

DNA-Workshop



Auf der menschlichen Zunge befinden sich tausende von Geschmacksknospen, welche genetisch bedingt sind. Am 4. Februar 2020 beschäftigten wir uns in der Inatura im DNA-Workshop genau mit dieser Causa. In Begleitung von Frau Professor Sottopietra testeten wir, die 8c, ob wir das **Gen XY** besitzen, welches es uns ermöglicht bestimmte Bitterstoffe zu schmecken.

Zuerst mussten wir einen Teststreifen, beschichtet mit dem jeweiligen Bitterstoff, auf die Zunge legen. In kürzester Zeit war der Kontrast in der Klasse deutlich sichtbar. Die einen verzogen ihre Gesichter, während den Anderen keine Reaktion zu entlocken war. Zu unterscheiden ist jedoch, dass es dabei drei Auswertungsmöglichkeiten gibt: Die Nichtschmecker, welche das Gen nicht besitzen, die Normalschmecker, welche ein Gen davon besitzen und die Superschmecker, welche beide Gene von Vater und Mutter vererbt bekommen haben.

Mit den notierten Einschätzungen ging es ins Labor, wo wir mit Hilfe eines Abstrichs der Schleimhaut und zahlreichen Vorgängen die DNA isolierten. Es wurde zentrifugiert, auf 90 Grad Celsius erhitzt, Milliliter genau pipettiert, gekühlt, Enzyme hinzugegeben, abermals zentrifugiert... Nach etwa zwei Stunden war es dann so weit, die Ergebnisse lagen bereit. Die Proben wurden in eine sogenannte Gelelektrophorese gegeben und dadurch sichtbar gemacht, sodass die Selbsteinschätzungen mit dem genetischen Beweis verglichen werden konnten.

Wir bedanken uns sehr bei Frau Professor Sottopietra für die Organisation dieses spannenden Labornachmittags!

Verfasst von Katja Spatzek, 8c







Sind wir noch zu retten?



Das Bundesgymnasium Dornbirn veranstaltete am Freitag, dem 25. Oktober, in Zusammenarbeit mit der Universität Innsbruck eine rollenbasierte Podiumsdiskussion zum Thema Antibiotikaresistenzen mit Schülerinnen und Schülern der 6ar, als Zuhörer fungierten die achten Klassen.

Dornbirn. Die Universität Innsbruck kooperierte mit dem Bundesgymnasium Dornbirn, um die Schülerinnen und Schülern der 6ar und den achten Klassen über die Gefahren von Antibiotikaresistenzen aufzuklären. In insgesamt zwei Treffen konnten die Jugendlichen einen Einblick in das Thema erhalten und ihre Plakate, die im Zuge der Podiumsdiskussion vorgestellt wurden, mit Hilfe der Mentorinnen und Mentoren der Universität gestalten. Des Weiteren erhielten sie eine Einführung in die Argumentationstechnik und konnten sich auf die Diskussion vorbereiten. Dabei wurden den Jugendlichen Werte wie Argumentationsfreudigkeit und zweckbezogene Recherche vermittelt.

Lukas Gmeiner, Vertreter eines großen Pharmakonzerns, Andjela Mladenovic von Greenpeace, Landwirt Jakob Wehinger, Yannis Franke von der EU, die Humanmedizinerin Paula Maser und Sila Bülbül, Forscherin im Bereich Antibiotika, diskutierten bei der Podiumsdiskussion zum Thema Antibiotikaresistenz am BG Dornbirn lebhaft. Das Besondere daran - die Podiumsteilnehmer waren Schüler, die in die jeweiligen Rollen geschlüpft waren.

Die Vorbereitung wurde in Kleingruppen durchgeführt, von denen jeweils ein Abgeordneter zur Podiumsdiskussion eingeladen wurde. Es wurde diskutiert, wie der Supergau, dass im Jahr 2050 jedes Jahr rund zehn Millionen Menschen weltweit auf Grund von Antibiotikaresistenzen sterben werden, verhindert werden kann und welche Maßnahme von wem übernommen werden müssen. Auch das Publikum band sich hervorragend mit Fragen in die Diskussion ein.

Initiiert wurde das dreiteilige Seminar von **Mag.^a Manuela Dönz** und **Dr. Elisabeth Lukasser-Vogl** vom Verein Klasse!forschung, organisiert von **Mag.^a Ulrike Matiz** und **Dr. Christoph Schinagl**. Ebenfalls beteiligt waren die Gruppenmentoren, viele engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Universität Innsbruck und des Bundesgymnasiums Dornbirn. Ziel dieses Projekt war es, die Jugendlichen für die Gefahren der Antibiotikaresistenzen zu sensibilisieren und wie jede und jeder beispielsweise durch einen sorgsamen Umgang mit Antibiotika beitragen kann, dass wir nicht bald die vielleicht größte Krise der Menschheit erleben müssen, bei der wir aus medizinischer Sicht wieder im Mittelalter wären.

Forderungen und Lösungsansätze

Forderungen wurden vor allem an die EU gestellt, so sollten Forschern mehr Geldmitteln in die Hand geben werden, um an neuen Antibiotika und alternativen Behandlungsmöglichkeiten zu forschen. Ärzte müssen beginnen, mehr Zeit für ihre Patienten aufzuwenden. Die Pharmaindustrie muss aufhören, Ärzten und Apothekern Vorteile zu versprechen, wenn diese vermehrt Produkte aus ihrem Haus verschrieben. Lukas Gmeiner stritt dies zwar ab, allerdings kommen solche Fälle immer wieder an die Öffentlichkeit. Die Landwirte fordern mehr Geld, damit sie die Haltungsbedingungen verbessern können, und appellieren gleichzeitig an Konsumenten, für tierische Produkte mehr Geld auszugeben.

Aber wie kann der Antibiotikaresistenz Einhalt geboten werden? Stoppen kann man sie nicht, denn die Evolution lässt sich nicht aufhalten. Aber man kann versuchen, ihre Ausbreitung zu verhindern. Um Dr. Christoph Schinagl vom Institut der Mikrobiologie Innsbruck zu zitieren: „Die Demokratie zeigt sich an der Kassa. Kaufe ich das Billigfleisch in einem Discounter oder gehe ich auf den Markt, um regionales und biologisch produziertes Fleisch zu kaufen?“. Es zeigt sich also: Jede und jeder kann mithelfen, diese Krise nicht zu verstärken: vom Arzt oder der Ärztin keine Antibiotika bei einer Erkältung fordern, Antibiotika richtig entsorgen (in der Apotheke), den Anweisungen medizinischer Personen Folge leisten und das Thema der Öffentlich bekannt machen. Letzterer Punkt wurde mit diesem Projekt erfolgreich umgesetzt.

Julian Jenny, Julius Amann, Julia Richter (6ar)



Lehrausgang zur Abwasserreinigungsanlage in Dornbirn/Schwarzach



Am Freitag, den 20.09.2019 besuchte die 4d Klasse die Abwasserreinigungsanlage Dornbirn-Schwarzach. Die Führung wurde von Herr Seidl, welcher schon 21 Jahre in der ARA arbeitet und 40h pro Woche dort verbringt, geleitet. Die Exkursion war sehr spannend und interessant! Vielen lieben Dank an Frau Prof. Sottopietra, dass sie uns diese Führung ermöglicht hat, und Herrn Dieter Seidl, dass er seine Freizeit für uns geopfert hat.

[Protokoll von Linda Scheifinger](#)

[Protokoll von Vera Kugel](#)

[Protokoll von Zoe Linta Pfanner](#)

[Protokoll von Nicolas Jenny](#)

Weitere Bilder finden Sie in der [Galerie ...](#)



•



•



•



•



•



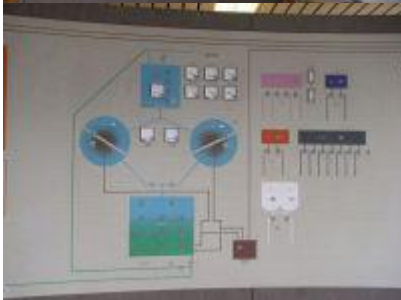
•



•



•



•

Schuljahr 2018/2019

Exkursion zur ARA und zum Bauernhof Maldoner



Am 1. Juli 2019 besuchte die 3e Klasse mit ihrer Biologielehrerin Prof. Sottopietra und ihrem Klassenvorstand Prof. Jäger die Abwasser-Reinigungs-Anlage in Dornbirn-Rohrbach und anschließend den Bauernhof Maldoner.

Weitere Bilder finden Sie in der [Galerie ...](#)

Exkursionsbericht ARA Dornbirn - Schwarzach

Am 1.7.2019 machten wir, die 3e Klasse, eine Exkursion mit unserer Biologie Lehrerin Frau Prof. Sottopietra und unserem Klassenvorstand Herr Prof. Jäger zur ARA Dornbirn Schwarzach. Mit dem Bus fuhren wir vom Dornbirner Bahnhof zur Haltestelle am Eisweiher, wo wir dann zu Fuß weitergingen.

Reinhard Blank empfing uns herzlich, gleich darauf zeigte und erklärte er uns den Aufbau der ARA Dornbirn.

Die mechanische Stufe, die biologische Stufe und die chemische Reinigungsstufe, wobei die chemische Stufe zurzeit nicht benötigt wird und deshalb nicht in Betrieb ist. Daraufhin sahen wir uns die verschiedenen Stufen auf dem Gelände an.

Die ersten Stationen in der mechanischen Stufe sind der Grob- und Feinrechen. Diese filtern Gegenstände wie Wattestäbchen, Laub, Holz, Hygieneartikel und Klopapier aus dem Wasser. Weiter geht es zum Sandfang, der entfernt Kies, Sand, aber auch Glassplitter. Am Ende der mechanischen Stufe ist das Vorklärbecken, hier setzen sich Stoffe wie Papiere oder Fette ab oder schwimmen an der Oberfläche, die in den vorherigen Stufen nicht entfernt werden konnten.

Nun kommt die biologische Stufe, wo im Belebungsbecken Bakterien und Mikroorganismen (Belebtschlamm) mithilfe von Sauerstoff organische Fäkalien abgebaut werden. Es gibt sowohl belüftete, gerührte als auch stille Becken, damit sich die jeweiligen Lebewesen dort wohlfühlen können. Im Nachklärbecken wird dann der Belebtschlamm vom Wasser getrennt. Ein Teil vom Belebtschlamm wird wieder an den Anfang der biologischen Stufe gepumpt, der andere Teil wird zusammen mit dem Primärschlamm in den Faulturm gepumpt, wo er 30 Tage lang ausfault. Das heißt, es werden ohne Sauerstoffzufuhr Abbauprozesse durchgeführt. Danach wird der Schlamm gepresst. Mehr als 40 Tonnen Trockenschlamm müssen pro Woche entsorgt werden.

Am Ende unseres Rundganges gingen wir noch ins Labor, dort wurde uns erklärt, dass der Gehalt von Stickstoff, Nitrat und Phosphat im Wasser regelmäßig überprüft werden muss.

Zum Schluss bedankten wir uns noch für unsere Führung und gingen Richtung Haselstauden.

Mara Färber 4e (3e)

Exkursionsbericht von Anna Häfele

Exkursionsbericht von Emilia Brändle

- 
- 
- 
- 
- 
- 

Drastic Plastic – PET Parade



Am Freitag, den 14.06.2019, ging die Klasse 1e auf die Straße. Genauer gesagt zum Dornbirner Marktplatz auf die PET-Parade.

Als Plastik erfunden wurde, sah es die Menschheit als tolle Erfindung an. Nun merken aber immer mehr Menschen, was der massive Verbrauch von Plastik auch alles anrichten kann. Durch die Verschmutzung unserer Umwelt mit Plastik werden in Zukunft immer mehr Tierarten bedroht und können irgendwann aussterben. Aber auch der Mensch ist davon betroffen, da zum Beispiel Fische in den verschmutzten Meeren Plastik fressen und wir diese Fische dann auf den Teller bekommen können. Wenn wir Menschen so weitermachen wie jetzt, wird unsere Welt durch immer mehr Plastik bedroht. Dagegen aber kann jeder Einzelne etwas unternehmen. Wir sollten zum Beispiel Stoffsäcke anstatt Plastiktüten beim Einkaufen verwenden. An Schulen und in Firmen sollte man Getränke nur noch in Glasflaschen verkaufen, oder selbst eine Trinkflasche von zu Hause mitbringen. Mit unserem PET-Man wollten wir zeigen, dass es Plastikflaschen im Überfluss gibt. Wir fänden es toll, wenn sich alle Menschen besser um unsere Umwelt kümmern würden.

Amy Rottmar





Besuch bei den Bienen!



Letzten Donnerstag, den 23. Mai 2019 sind wir, die 2b, zu einem Imker gegangen. Unsere Begleitpersonen waren Frau Prof. Zoppoth und Frau Prof. Illedits. Wir sind mit dem Bus ins Wallenmahd zum Imker Herr Spiegel gefahren. Herr Spiegel hat 6 Bienenstöcke. Als erstes hat er uns vieles über Bienen erzählt. Dann haben wir auch noch die Bienen angeschaut. Leider hatte der Imker keinen Honig mehr. Er hat uns zum Schluss aber noch alle unsere Fragen beantwortet. Danach sind wir wieder mit dem Bus zur Schule gefahren.

Es war ein sehr schöner Tag!

Verfasst von: Eva Schweiker, 2b





Land- & Forstwirtschaft in Österreich

Die SchülerInnen der 3d, 3e, 3f, 4d, 6ar und 7c Klassen erfuhren in den Fächern Geografie und Wirtschaftskunde, Biologie und Umweltkunde, sowie Betriebs- und Volkswirtschaftslehre im Rahmen der fächerübergreifenden Wanderausstellung mit dem Titel „Land- und Forstwirtschaft in Österreich – Ernährung und Umwelt“ viel Wissenswertes über diesen Wirtschaftszweig. Die Inhalte umfassten die Nutzung der Flächen und Produktion, Wirtschaftsbedingungen, Wandel der Betriebsstruktur, gemeinsame Agrarpolitik der EU, ländliche Entwicklung, Forstwirtschaft, Energie, biologischer Landbau und Gütesiegel, Ernährung und Verbrauch von Lebensmitteln, als auch die wirtschaftliche Bedeutung dieses primären Wirtschaftssektors.

Herzlichen Dank an Herrn Meusburger, der die Wanderausstellung kommentierte und den SchülerInnen näher brachte.





Exkursion zur ARA in Dornbirn

Am vergangenen Montag den 25.09.2017 machten meine Klasse und ich mit unserer Biologielehrerin Frau Professor Sottopietra eine Exkursion zur Abwasserreinigung in Dornbirn.

Wir waren alle sehr gespannt was auf uns warten würde. Als alle mit dem Bus oder Fahrrad dort eintrafen wurden wir schon von unserem heutigen Führer Reinhard Blank erwartet.

Als erstes schauten wir uns den groben Rechen an, der alle Sachen die eigentlich nicht in das Abwasser gehören, herausfiltert. Wir sahen zum Beispiel Taschentücher, Windeln und viele weiteren Sachen die sehr eklig ausgesehen haben. Als wir weiter zum Sandfang gegangen sind hat es sehr gestunken. Doch wir wollten es trotzdem ansehen. Unser Führer erklärte uns, dass vor allem Wattestäbchen ein sehr großes Problem der Reinigung seien, denn wenn sie sich längs hinstellen passen sie durch diesen Rechen und können so nicht getrennt werden. Nun sahen wir uns den Mischkanal an in dem Regen – und Haushaltswasser zusammen zu den Schneckenpumpen fließen, die das Wasser dann zum Vorklärbecken transportieren. In diesen Kanälen setzen sich dann der Sand und das Kies ab.

Am Vorklärbecken angekommen sah man eigentlich nicht viel, doch unser Führer erklärte uns, dass hier die feinen organischen Stoffe mithilfe einem Rechen der ganz langsam aber die ganze Zeit läuft herausgefiltert werden. Somit war die mechanische Stufe abgeschlossen und wir gingen weiter zur biologischen Stufe. Diese Stufe ist die wichtigste der drei. So wie in vielen anderen Kläranlagen auch reinigt man auch in Dornbirn mit Belebtschlamm in der Biologischen Stufe. Das heißt, dass mithilfe von Bakterien das Wasser gesäubert wird. Die Bakterien nisten sich in dem Schlamm ein und haben mithilfe von Luftpumpen ausreichend Sauerstoff zum Leben. Diese ziehen als erstes den Phosphor aus dem Wasser. Würden Menschen in diese Becken fallen, würde man wahrscheinlich nicht überleben, denn wegen den Luftpumpen würden wir unter die Wasseroberfläche gezogen werden. Deswegen steht auch neben diesem Becken ein Not – Stromausschaltknopf den man in so einem Fall betätigen könnte. Dann erklärte uns Herr Blank, dass hier in Dornbirn keine chemische Reinigungsstufe mehr durchgeführt wird, da es

umweltschädlich ist und man mit der biologischen Stufe eigentlich alles durchführen kann was man braucht.

Nun waren wir mit den drei Stufen fertig und wir durften noch durch den Raum gehen in dem die getrockneten Sachen aus den Faultürmen durch Rohre liefen und anschließend nach draußen geführt wurden. In dieser Halle war es sehr laut, heiß und es stank. Ich glaube es waren alle froh, dass wir dort nur ganz kurz waren. Draußen standen wir dann vor dem fertig getrockneten Material. Es stank ganz schön.

Als fast letzte Station gingen wir noch in das Labor und die Werkstatt der Anlage. In den wenigen Minuten die wir in der Werkstatt verbrachten erklärte man uns, dass sie eigentlich alles selber reparierten was ging. Später im Labor sahen wir aus verschiedenen Becken Proben. An diesen sah man auch genau wie sich das Wasser unter anderem auch an der Farbe verändert hatte. Trinken sollte man es aber immer noch nicht.

Als allerletztes schauten wir uns noch in dem Arbeitsraum der „Überwachung“ um. An der Wand war die ganze Fläche der Abwasserreinigung in Miniformat aufgezeichnet. Dort sah man was gerade angeschaltet ist oder ob etwas kaputt ist. Außerdem wurden wir noch darüber informiert, dass in der ganzen Reinigung nur zehn Leute arbeiten.

Die eineinhalb Stunden waren wie im Flug vorbei und so fuhren wir wieder zurück zur Schule.

Mir hat die ganze Expedition sehr gut gefallen. Ich fand es sehr interessant alles einmal anschauen zu dürfen. Vielen Dank noch an unseren Führer Reinhard Blank und Frau Professor Sottopietra!

verfasst von Pauline Thaler, 4e

Weitere Bilder finden Sie in der [Galerie ...](#)





Schuljahr 2016/2017

Exkursion zu ARA Dornbirn

Die Klasse 5c besuchte am 27. Juni 2017 mit Frau Prof. Dagmar Sottopietra die Abwasserreinigungsanlage Dornbirn.

Lesen Sie folgende Berichte von:

[Katja Spatzek](#)

[Mara Gössler](#)

[Katharina Peter](#)

Weitere Bilder finden Sie in der [Galerie ...](#)



2b ist Gewinner des Luftsprung-Award 2015/16



Nicht nur die zwei Riesenseifenblasen-Sets ist der Gewinn, den die 2b durch ihre Teilnahme am Schulwettbewerb Luftsprung erhielt. Denn den Spaß und die Freude Riesenseifenblasen zu produzieren war „riesengroß“. Auch dieses Jahr wurden wieder über 10 000 Luftsprungpässe bei

der unabhängigen Plattform für eine gesunde Luft in Innenräumen bestellt. Es waren zwei Aufgaben zu erfüllen. Zum einen mussten die Schülerinnen und Schüler eine Woche lang ihr Lüftungsverhalten in der Schule und zu Hause dokumentieren, zum anderen erarbeiteten sie in Gruppen eine umweltfreundliche Verpackung für Luft. Die vielfältigen Beiträge der 2b wurden neben denen von neun weiteren Schulen gekürt.

nachzulesen auf der Seite <http://www.meineraumluft.at/raumluft/schule---bro/schulaward-luftsprung.html>



•



•



•



•

Kraut und Unkraut



Exkursion zur Gärtnerei Huschle





„Schule am Bauernhof“

Im Rahmen „Schule am Bauernhof“ besuchten die Klasse 1b am 1.6.15 mit Fr. Prof. Matiz, die Klassen 1d sowie 4e mit Herrn Prof. Blank am 2.6.15 den im Dornbirner Ried (Im Gsieg 1) gelegene Bauernhof der Familie Ilg. Nach der Busfahrt zum Messegelände und einem halbstündigen Gehweg kamen die Klassen am Bauernhof an, wo sie von der Bäuerin Sabine Ilg herzlich begrüßt wurden. Sie stellte kurz ihren Betrieb vor und dann ging es gleich in die Milchküche, um zu erfahren, wie aus dem Rohstoff Milch allerhand köstliche Milchprodukte hergestellt werden können. So wurde gleich zu Beginn der richtig temperierten Milch Lab zugesetzt, um daraus „Kuhkäse“ zu gewinnen, wobei die SuS erfuhren, dass alles seine Zeit brauchte und nicht sofort fertig war, denn das Enzym musste erst seine Wirkung entfalten. In dieser Zeit gab Frau Ilg eine Führung durch die Stallungen. Die SuS konnten das Jungvieh, die Milchkühe, die Mastschweine, die Hennen aber auch zwei Hasen hautnah erleben. Zurückgekehrt in die Milchküche wurde die mittlerweile gestockte Milch in die Käsemodelle umgefüllt, aus Rahm Butter geschüttelt, Kräutertopfen aus selbsterzeugtem Topfen, wobei die SuS verschiedenste Kräuter unter anderem frisch gepflückte Gänseblümchen mit einem Wiegemesser zerkleinert, hergestellt.

Dies alles wurde zu einem leckeren Buffet angerichtet. Fr. Ilg reicherte es durch ihr selbstgemachtes Dinkelvollkornbrot (eigenes Dinkelmehl, das sie auch verkauft), Wasser aber auch Kakao an. Den SuS schmeckte die Jause ausgesprochen gut und so wurden beispielsweise von den SuS der 1b 2 Weggen Brot gegessen und fast 8 Liter Kakao getrunken.

Nach der Jause konnten sich die SuS frei am Hof bewegen. Die einen fuhren mit einem der beiden Go-Karts, die anderen spielten Volleyball über die Wäscheleine und die dritten gingen nochmals zu den Tieren, wobei sich die Hennen über eine außerordentliche Beliebtheit erfreuen durften. Sie wurden vorsichtig eingefangen, liebevoll gestreichelt und gehalten. Für viele SuS war das eigenhändige Melken der Kuh „Hannah“ sicherlich das Highlight! Frau Ilg zeigte bei Bedarf den SuS wie es bewerkstelligt wird, dass die Kuh Milch gibt.

Die von den SuS hergestellten Kuhkäse wurden von Frau Ilg am Mittwoch zur Jause für alle anlässlich der Jubiläen 25 Jahre Umweltzeichen und ein Jahr Umweltzeichenschule BG Dornbirn mitgebracht und verzehrt.

Ein herzliches Dankeschön an Fr. Ilg für ihre Bemühungen, ihrer Vermittlung der Sachkenntnisse über die Milchverarbeitung, die nette Bewirtung und die hautnahen Erfahrungen, die die SuS mit den Tieren sammeln durften.

weitere Bilder sind in der [Galerie...](#)



Ein guter Tag hat 100 Punkte

Im fächerübergreifenden Unterricht von Betriebs- und Volkswirtschaftslehre (Prof. Schuster) mit Biologie und Umweltkunde (Prof. Dönz) schärften die SchülerInnen der 6ar am 24. 1. 2014 ihr Bewusstsein für den CO2 Verbrauch unseres Lebensstils. Simon Vetter und Laura Meusburger von der Organisation *Kairos* führten die interessierten Jugendlichen tiefer in das Thema ‚Nachhaltigkeit‘ ein. Auch der ORF war vor Ort.

Ein guter Tag hat **100** Punkte.

Im Rahmen des Vortrages beleuchtete Simon Vetter die Grundlagen des CO₂ Ausstoßes und die damit verbundenen Konsequenzen für unsere Umwelt, während Laura Meusburger das Lernspiel zum klimaverträglichen Leben "100 gewinnt", vorstellte. Das niveauvolle Strategiespiel ist als Impuls für das Thema Klimaschutz für Jugendliche und Erwachsene geeignet. Weiterführende Links: <http://www.eingutertag.org/>

Herzlichen Dank an Simon Vetter und Laura Meusburger für ihr Kommen und die interessanten Ausführungen!



Weitere Bilder zu "Ein guter Tag hat 100 Punkte" in der **Galerie**.

Projekte am BGD

zu den Themen Landwirtschaftliche Produktion Fleischkonsum, Ernährung und Tierschutz im Sommersemester 2012:



Wahlpflichtfachgruppe
Biologie: 2011/ 12



Exkursion Sennhof
7 ar Klasse NWP 2011/12



Heimatabend Theatergruppe
und Spielmusik 2012

Die Grundidee ist die Bewusstmachung der Diskrepanz zwischen Produzent und Konsument im Bereich Fleischkonsum. Ziel ist es den Schülern eine verantwortungsvolle und nachhaltige Einstellung zum Umgang mit Lebensmittel anzubieten. Neben den Exkursionen, dem Film, der in Zusammenarbeit mit Tierleben, Medienzoo und den Schülern der 7ar entstand wurde das Thema in kabarettistischen Beiträgen an zwei „ Heimatabenden“ im Gasthof Schwanen im Juni 2012 behandelt. An dieser Art der Vermittlung waren die Theatergruppe und die Gruppe kreatives Schreiben beteiligt.

Ziel:

Vermittlung der Kette Produktion – Handel – Konsument. Auseinandersetzung mit dem Fleischverzehr und der Fleischproduktion.

Vermittlungsarten:

Exkursionen, Tierschutz- Workshop, Theater, Erstellen von Kabaretttexten zu dem Thema. Diskussion, Filmische Aufarbeitung.

Beteiligte Klassen:

Klasse 7ar im Fach Naturwissenschaft in der Praxis. Wahlpflichtfachgruppe der 6. Klassen in Biologie Theatergruppe Oberstufe, Gruppe kreatives Schreiben.

Beteiligte Institutionen / Firmen:

Gutshof Rheinauen (Martin Ott) Biologisch dynamischer Landbau (Zürich Umgebung)
Sennhof, Schweinemastbetrieb, Rindermastbetrieb, Stiermast König, Metzler Egg, Sutterlütti (KDW)

Eingesetzte Medien:

Filme zu Fleischkonsum, Wee feed the world, Vegetarier...

Nachhaltigkeit:

Die Fächer Wahlpflichtfach Biologie, NWP und Theater bieten eine Plattform für Themen im Landwirtschaftsbereich. Je nach Motivation der Schüler werden immer wieder solche Themen angesprochen und bei Interesse der Schüler durchgeführt.

Filmerstellung:

Zusammenarbeit mit Tierleben und Medienzoo.